

Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

700 gr Kartoffeln, 600 gr Hackfleisch, 400 ml Schlagsahne, 400 gr Schafskäse oder Feta, 2 Beutel Knorr Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schafskäse bzw. Feta zerkrümeln.□

Die Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Hackfleisch in einem Topf in etwa heißem Öl anbraten.
2. 400 ml kaltes Wasser und 400 ml Schlagsahne dazugießen, Beutelinhalt einrühren (Knorr Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf) und unter Rühren aufkochen.
3. Kartoffelscheiben dazugeben. Bei schwacher Hitze 1-2 Minuten kochen. Alles in eine ungefettete Auflaufform geben.
4. Mit zerkrümeltem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C (Gas Stufe 3/ Umluft: 175 Grad C 35 -40 Minuten backen.

Schmeckt sehr lecker.